HITACHI
Inspire the Next

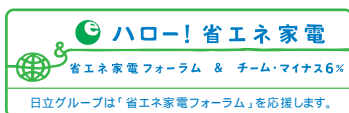
ジャー炊飯器
総合カタログ 2008-1

世界初[注1]
「打込み鉄釜」だから、うまい！

注1 2007年6月28日発表、家庭用IHジャー炊飯器において。

熱特性が優れた多層構造の「溶射打込み鉄」を採用。

打込み鉄釜
圧力スチーム 極上炊き
日立 圧力IH ジャー炊飯器

※写真はイメージです。

家電と空調の日立アプライアンス
日立の家電品ホームページ kadenfan.hitachi.co.jp
商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

世界初[注1]「打込み鉄釜」。さらに圧力とスチームを備えた新世代の炊飯器、至福のおいしさ炊き上げます。

注1　2007年6月28日発表、家庭用IHジャー炊飯器において。

朝、昼、晩。おうちのごはんがいつでもおいしいと、家族みんな幸せ。その幸せのために日立は、熱特性に優れた「溶射打込み鉄」に着目しました。この「打込み鉄釜」に加え、日立だけの圧力とスチームにより、甘みとつやをたっぷり引き出し、ふっくら炊きあげ、保温ごはんもいきいき。さあ、もっとおいしい毎日が始まります。

鉄（くろがね）（K）

圧力スチーム 極上炊き

日立 圧力IH ジャー炊飯器

※写真はRZ-GV100Jです。

熱特性が優れた多層構造	粘りアップ　ムラをおさえる	甘み・つやアップ　しっとり保温	抗酸化物質を守る　保温臭低減
打込み鉄釜	107℃ 高温沸騰圧力	タンク付き スチーム炊飯&保温	酸素濃度約0.2% 低酸素でヘルシー

RZ-GV100J オープン価格★ 5.5合炊き 炊飯容量 0.18~1.0L

RZ-GV180J オープン価格★ 1升炊き 炊飯容量 0.18~1.8L

★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

商品の価格には、配送・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談の上お使いください。

世界初[注1]、「溶射打込み鉄」を採用した新世代の内釜。優れた熱特性が、今までにないおいしさを実現します。

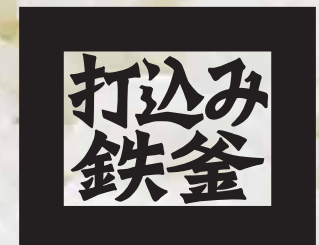
注1 2007年6月28日発表、家庭用IHジャー炊飯器において。

発熱性がよい 金属鉄層
業界No.1[注2]の大火力で ふっくら炊きあげ

蓄熱性がよい 酸化鉄層
じっくり蒸らし

断熱性がよい 真空層
いきいき保温

圧力スチーム 極上炊き
日立 圧力IH ジャー炊飯器

注2 2007年6月28日現在、家庭用IHジャー炊飯器（5.5合炊き）において。最大時1,400W。

世界初[注3]「溶射打込み鉄」製法

注3 2007年6月28日発表、家庭用IHジャー炊飯器において。

3回の打込みと磨き工程で作りあげる「打込み鉄釜」

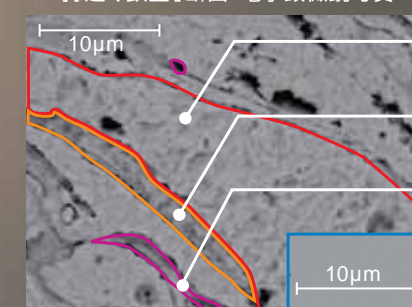
伏せた内釜の基材を回転させ、豪快に鉄を溶射して打込みます。「発熱性」「蓄熱性」「断熱性」の3種類の熱特性を発揮するために、ブラスト（下処理）→溶射打込み→研磨の丹念な作業を何度も繰り返して、ひとつひとつ手間を惜しまずに作りあげます。

ゴールドフッ素加工&防錆加工

内側に熱伝導率の高い金粒子と遠赤外線を放射する炭（カーボン）を混ぜた、フッ素をコーティング。「打込み鉄釜」の大火力をお米の芯までしっかりと伝えます。もちろん、しっかりと防錆加工も施しています。

ゴールドフッ素加工

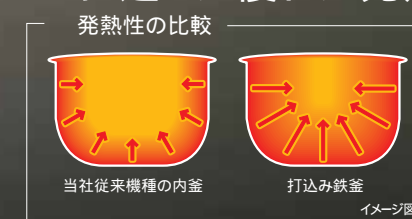
熱特性が優れた多層構造

■「打込み鉄釜」断面・電子顕微鏡写真

- 金属鉄層：IHの発熱効率約1割アップ* 発熱性がよい
- 酸化鉄層：陶器のように熱をため込み 蓄熱性がよい
- 真空層：魔法びんのように 断熱性がよい

※ふつうの鉄の断面・電子顕微鏡写真
金属鉄だけで構成され、蓄熱性と断熱性は低くなります。

IHに適した優れた発熱性

■発熱性の比較

※イメージ図

発熱効率 約1割アップ*
強磁性体の「溶射打込み鉄」は、IH加熱に非常に相性のよい素材です。コイルで発生した磁力線を強く引きつけて一気に発熱。従来機種に比べて発熱効率が飛躍的に向上しました。これにより、内釜の中心までムラなく熱が伝わり、ふっくらとした炊きあがりになります。

高い蓄熱性と断熱性

注4

酸化鉄層は陶器のように熱をため込む性質があります。炊飯時にため込んだ熱を放出して高温でじっくりと蒸らし、ごはんのおいしさを引き出します。また、真空層が保温中のごはんの熱を逃がさないので、ヒーターの加熱時間をおさえてごはんの水分蒸発を防ぎ、いきいき保温します。

注4 RZ-FV100J（当社2006年モデル）との比較。1時間当たりの保温消費電力量約8%低減。（日立調べ）

＊ 内釜に1Lの水を入れてお湯を沸かした時の加熱効率。（日立調べ）

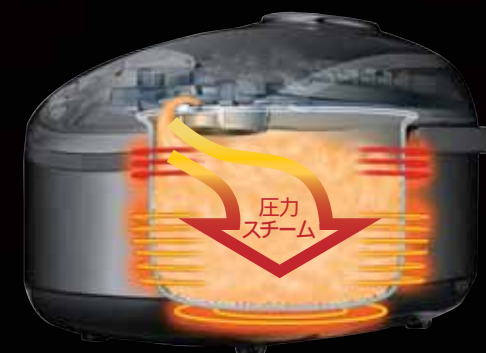
○このページはRZ-GVタイプを中心にご説明しています。 ○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談の上お使いください。

圧力とスチーム、両方あるのは日立だけ。
炊きたて・保温ごはん・冷めたごはん、いつでもおいしい！

107℃ 高温沸騰圧力 ｜ 粘りを増して、炊きムラをおさえて一粒一粒しっかり炊きあげ。

1.3気圧・107℃の高温沸騰で炊くからデンプン質を効率よくα化	1.3気圧から一気に減圧して強沸騰で怒濤のかきまぜ	1.3気圧・107℃で炊くからお米の芯まで水分がすばやく浸透
粘り 約40%アップ[注1]	炊きムラをおさえる[注1]	軟らかさ 約11%アップ[注1] 冷めてもおいしい

注1 RZ-CG10J（当社2004年モデル。圧力、スチーム未搭載機種）との比較。（日立調べ）

タンク付き[注2] スチーム炊飯&保温 ｜ 高温140℃*圧力スチームで甘みとつやアップ。保温ごはんもおいしい。

炊飯 甘みとつやアップ

圧力をかけた状態で高温140℃*のスチームを内釜の内部に発生させて閉じ込めることで釜底までしっかり蒸らします。お米に高いエネルギーを伝えて甘みを増やし、表面の余分な水分をとばして、つややかに炊きあげます。

ショ糖とブドウ糖の量が約3倍[注3]

保温 いつでもごはんしっとり

保温中も「圧力スチームタンク」から定期的にスチームを送り、ごはんの乾燥をおさえて、炊きたてのしっとり感を保ちます。

当社従来機種 RZ-CG10J

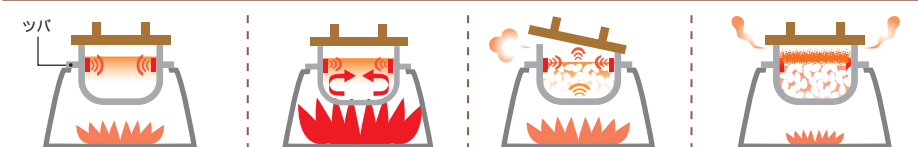
新機種 RZ-GV100J

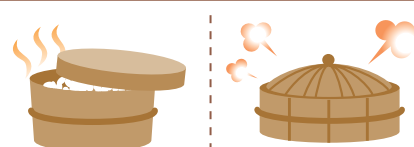
保温24時間後 水分保持率 約4%アップ[注3]

再加熱 温め直してホカホカごはん

再加熱時にも圧力弁を閉じてスチームを供給します。スチームを閉じ込めて高温で蒸らすので、いつでもしっとり感のあるホカホカごはんが食べられます。

注2 RZ-GXタイプにはタンクは付いていません。
注3 RZ-CG10J（当社2004年モデル。圧力、スチーム未搭載機種）との比較。RZ-CG10Jは8.7mg/100g、RZ-GV100Jは22.7mg/100g。（日立調べ）

日立なら 打込み鉄釜 と 高温沸騰圧力 スチーム炊飯&保温 で、「かまど炊き」と「おひつ」の極意を徹底再現。

かまどの極意				おひつ・せいろの極意	
ツバ はじめチョロチョロ	中パッパ	グツグツいう頃火をひいて	一握りのワラ燃やし赤子泣くともふたとるな	木材の吸放湿作用で適度な湿度を保つ	お湯の蒸気で蒸して温め直し
しっかり浸す	一気に炊く		じっくり蒸らす	いきいき保温	あつあつ再加熱

上下大火力IH	打込み鉄釜	高温沸騰圧力	圧力スチーム蒸らし	スチーム保温	圧力スチーム再加熱
低温浸しで甘みのもとを増やし、上下のIHを切替えながら均一に加熱。	IHの発熱効率が高いから大火力で一気に沸騰、ふっくら炊く。	107℃の高温沸騰と一気の減圧で怒濤のかきまぜ、ごはんに粘り。	140℃*の高温圧力スチーム（過熱水蒸気）の熱が釜底まで浸透、甘みとつやアップ。	定期的にスチームを与えて乾燥を防ぎ、しっとり保温。においもおさえる。	圧力弁を閉じて高温のスチームを発生させ釜底まで浸透、しっとりホカホカに温め直し。

＊圧力スチームタンク噴き出し口付近の温度。

酸素濃度約0.2% 低酸素でヘルシー ｜ 圧力とスチームで低酸素状態をキープ。抗酸化物質を守り、においも低減。

雑穀米などをヘルシーに炊きあげ&保温。

栄養価の高い雑穀米などに含まれる抗酸化物質（ポリフェノールなど）を守ります。

ポリフェノール残存率 約1.7倍[注4]

注4 RZ-CG10J（当社2004年モデル。圧力、スチーム未搭載機種）との比較。黒米を12時間保温後の測定値。RZ-CG10Jは20mg/100g、RZ-GV100Jは34mg/100g。（日立調べ）

保温時はごはんの変質をおさえ、気になるにおいも低減。

保温中に定期的にスチームを自動で供給。ごはんの変質をおさえ、気になるにおいを追い出します。

保温24時間後 臭気* 約10%減[注5]

従来保温（24時間後）

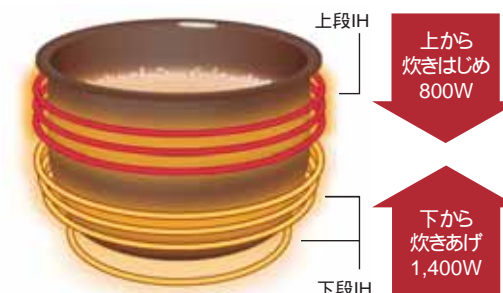
低酸素保温（24時間後）

注5 RZ-CG10J（当社2004年モデル。圧力、スチーム未搭載機種）との比較。（日立調べ）
＊臭気はアルデヒド系、炭化水素系、エステル系、芳香族系を測定。

2インバーター 上下大火力3段IH 交互に切替えて一気に炊きあげ

大火力 No.1[注6] 1,400W

浸す、炊く、蒸らすの工程に合わせて上下のIHを交互に切替え。釜内の温度を均一にして、ムラをおさえて炊きあげます。

上段IH 上から炊きはじめ 800W
下段IH 下から炊きあげ 1,400W

注6 2007年6月28日現在、家庭用IHジャー炊飯器（5.5合炊き）において。

〇このページはRZ-GVタイプを中心にご説明しています。 〇心臓用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談の上お使いください。

ごはんのおいしさもっと広がる、充実の炊飯・調理コース。

51メニュー レシピブック付き

ご家族のお好みに合わせた、炊きわけコースをご用意。

圧力とスチームを加減して、おいしく炊きわける「白米・無洗米 極上炊きわけ」

1 適度な粘りで炊きあげ
コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち など

2 粘りをおさえて炊きあげ
ミルキークイーン など

3 粘りを出す炊きあげ
きらら397、つがるロマン、ななつぼし、ヒノヒカリ など

●出荷時はふつうコースに設定しています。「メニュー」ボタンでお好みのコースに切り替えできます。 ●新米を炊くときは「硬」の水位目盛で水加減してください。水分の多い新米のベタつきをおさえます。

ヘルシーな雑穀米のブレンドにあわせて、選べる「五穀米炊きわけ」

1 ブレンド雑穀米など

ブレンドされた雑穀米などを炊くときに選択

ブレンド雑穀米など

2 白米より軟らかい雑穀米

軟らかめに炊ける雑穀米が多いときに選択

アマランサス、あわなど

3 白米より硬い雑穀米

硬めに炊ける雑穀米が多いときに選択

黒米、ハト麦など

いろいろ炊ける「健康メニュー」

炊き込み

発芽玄米

玄 米

玄米がゆ

お か ゆ

鉄釜ならではのダッチオーブン風メニューもおいしくできる。

煮込みからパン・ケーキまで上手に作れる「バラエティー調理」

メニューの一例

パエリア

ビビンバ

ミートローフ

豚の角煮

温泉卵

ケーキ

ご注意ください

この製品は、市販の圧力なべのような調理はできません。また、市販の本などで紹介されている炊飯器を使った調理はしないでください。これらの調理をした場合、調圧弁が目詰まりし、食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどの恐れがあるので、取扱説明書・クッキングブックに記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わないでください。

■次のような料理には使わないでください。
○ねりもの（はんぺんなど）や豆腐など加熱中にふくらむ料理　○多量に油を入れる料理　○ジャムなど泡立つ料理
○急激にあわの出る「重そう」などを使う料理　○「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理

青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落としぶたをした料理はしないでください。
七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後で入れてください。

お手入れラクラクで、いつもクリーン。使いやすい工夫もいっぱい。

清潔に保ちたいところは外して丸洗いできる

圧力スチームタンク注1

蒸気口キャップ

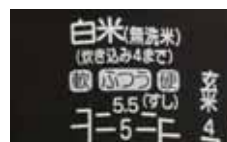
ステンレスふた加熱板

水加減しやすい

水位線くっきり

大きな文字

液晶表示

目詰まりしにくい

目詰まり防止フィルター
炊飯時、圧力弁が目詰まりするのを防止します。

使いやすい大型操作パネル&大きなボタン

2つの予約時刻をメモリーできる予約炊飯(ダブルメモリー)

注1 RZ-GXタイプにはタンクは付いていません。

○このページはRZ-GVタイプを中心にご説明しています。 ○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談の上お使いください。

おいしさにこだわれば、釜は「打込み鉄釜」。

環境に配慮しています。
●火加減および内釜形状の工夫による省エネ化。●待機時消費電力1W以下。 ●プリント基板に無鉛はんだを使用。
※P8-9の商品に対応しています。（RZ-AM10・AM18、RZ-EM05を除く）

RZ-GVタイプ 圧力スチームタンク付き

RZ-GV100J
5.5合炊き（0.18〜1.0L） オープン価格★

目標年度	省エネ基準	年間消費電力量
2008年度	達成率95%	95.7kWh/年

RZ-GV180J
1升炊き（0.18〜1.8L） オープン価格★

目標年度	省エネ基準	年間消費電力量
2008年度	達成率95%	150.1kWh/年

- ■ 打込み鉄釜
- ■ 上下大火力3段IH
- ■ 107℃高温沸騰圧力
- ■ タンク付き 高温140℃ *1 スチーム炊飯&保温
- ■ 低酸素炊飯&保温
- ■ 圧力スチーム極上炊き

●白米・無洗米 極上炊きわけ
●五穀米炊きわけ
●健康メニュー5コース
●バラエティー調理6コース

圧力スチームタンク

打込み鉄釜

鉄(K)（くろがね）
※写真はRZ-GV100Jです。

絹(N)（きぬ）
※写真はRZ-GV100Jです。

圧力スチーム 極上炊き
日立 圧力IH ジャー炊飯器

RZ-GXタイプ

RZ-GX100J
5.5合炊き（0.18〜1.0L） オープン価格★

目標年度	省エネ基準	年間消費電力量
2008年度	達成率95%	95.7kWh/年

RZ-GX180J
1升炊き（0.18〜1.8L） オープン価格★

目標年度	省エネ基準	年間消費電力量
2008年度	達成率95%	150.1kWh/年

- ■ 打込み鉄釜
- ■ 上下大火力3段IH
- ■ 107℃高温沸騰圧力
- ■ 130℃スチーム蒸らし*3
- ■ 低酸素炊飯
- ■ 圧力極上炊き

●白米・無洗米 極上炊きわけ
●五穀米炊きわけ
●健康メニュー5コース
●バラエティー調理6コース

打込み鉄釜

銀(S)（しろがね）
※写真はRZ-GX100Jです。

圧力 極上炊き
日立 圧力IH ジャー炊飯器

機能アップで、しかも省エネ

年間電気代約17%低減注2

注2 当社2006年機種（RZ-FV100J）との比較。RZ-GV100J 年間消費電力量約95.7kWh、RZ-FV100J 年間消費電力量約115kWh（条件:炊飯3カップ340回／年、保温3カップ1,540時間／年、予約1,190時間／年、待機2,990時間／年使用）

使わない時も節電

待機時消費電力1W以下（約0.8W）

環境影響化学物質の削減

基板に無鉛はんだを使用

節電で CO_2 排出量年間約17%削減注3

電気を節約することで、CO_2削減につながります。省エネ効果の高いジャー炊飯器をお使いいただくことで、CO_2削減を進める「チーム・マイナス6%」に貢献できます。

注3 当社2006年機種（RZ-FV100J）との比較。RZ-GV100J 年間消費電力量約95.7kWh、RZ-FV100J 年間消費電力量約115kWh（条件:炊飯3カップ340回／年、保温3カップ1,540時間／年、予約1,190時間／年、待機2,990時間／年使用）

*1 圧力スチームタンク噴き出し口付近の温度。 *2 取扱説明書の記載事項にそわない使いかたをした場合は対象外となります。 *3 圧力弁を閉じてスチームを保ち、蒸らします。

★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。 商品の価格には、配送・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

「圧力対流ゴールド炭入り釜」で、ムラをおさえてしっかり炊きあげ。

圧力対流ゴールド炭入り釜

金の高い熱伝導率で強沸騰&大対流。ムラをおさえてふっくら炊きあげ。

内側に熱伝導率の高い金粒子(ゴールド)と遠赤外線を放射する炭(カーボン)を混ぜたフッ素をコーティング。底面の溝との組合せで、強沸騰を実現し、お米の対流を大きくしました。また、外側にも炭をコーティングし、熱を閉じ込めます。お米の芯までしっかり加熱するので、一粒一粒ふっくら、ムラをおさえた炊きあがりです。

出典:岩波理化学辞典
(株)岩波書店

圧力とスチーム、両方あるのは日立だけ!

107℃ 高温沸騰圧力
粘りアップ　ムラをおさえる

タンク付き注1スチーム炊飯&保温
甘み・つやアップしっとり保温

低酸素でヘルシー
■栄養豊富な雑穀米などに含まれる抗酸化物質を守ります。
■気になるごはんの乾燥と保温臭を低減します。

注1 RZ-GDタイプにはタンクは付いていません。

圧力スチーム極上炊き

しっかり 浸す　低温浸しで甘みのもとを増やす

一気に 炊く　大火力でムラをおさえて炊きあげ

じっくり 蒸らす　スチームでさらに甘みアップ

※RZ-GGタイプを中心にご説明しています。

RZ-GG タイプ 圧力スチームタンク付き

RZ-GG10J
5.5合炊き(0.18～1.0L) オープン価格★
目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率94% | 年間消費電力量 95.4kWh/年

RZ-GG18J
1升炊き(0.18～1.8L) オープン価格★
目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率93% | 年間消費電力量 150.7kWh/年

■ 大火力2段IH
■ 圧力対流ゴールド炭入り釜
■ 107℃高温沸騰圧力
■ タンク付きスチーム炊飯&保温
■ 低酸素炊飯&保温
■ 圧力スチーム極上炊き
●白米・無洗米 極上炊きわけ
●五穀米炊きわけ　●健康メニュー5コース
●バラエティー調理6コース

圧力対流ゴールド炭入り釜

圧力スチームタンク

ステンレスシルバー(S)
※写真はRZ-GG10Jです。

RZ-GD タイプ

RZ-GD10J
5.5合炊き(0.18～1.0L) オープン価格★
目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率92% | 年間消費電力量 97.5kWh/年

RZ-GD18J
1升炊き(0.18～1.8L) オープン価格★
目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率92% | 年間消費電力量 154.2kWh/年

■ 大火力IH
■ 圧力対流ゴールド炭入り釜
■ 107℃高温沸騰圧力
■ スチーム蒸らし*2
■ 低酸素炊飯
■ 圧力極上炊き
●白米・無洗米 極上炊きわけ
●健康メニュー5コース

圧力対流ゴールド炭入り釜

「内釜」内面フッ素加工3年保証*1

圧力 極上炊き

シャンパン(N)
※写真はRZ-GD10Jです。

うまさを引き出すパワフル加熱「鉄入り厚釜」

■しっかり浸し、じっくり蒸らして甘みを増やす「極上炊き」
■ふきこぼれぎりぎりまで強火を続ける「大火力IH」&「ふっくらセンサー」
■使いやすい・見やすい「大型操作パネル&グリーン液晶」

RZ-GS10J
5.5合炊き(0.09～1.0L) オープン価格★
目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率99% | 年間消費電力量 91.8kWh/年

RZ-GS18J
1升炊き(0.18～1.8L) オープン価格★
目標年度 2008年度 | 省エネ基準 達成率97% | 年間消費電力量 143.7kWh/年

●白米・無洗米 炊きわけ
●健康メニュー5コース

ホワイト(W)
※写真はRZ-GS10Jです。

鉄入り厚釜

鉄入り厚釜 極上炊き

*1 取扱説明書の記載事項にそわない使いかたをした場合は対象外となります。　*2 圧力弁を閉じてスチームを保ち、蒸らします。

○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談の上お使いください。

■仕様表

タイプ	圧力IHタイプ								IHタイプ				マイコンタイプ		
掲載ページ	打込み鉄釜 圧力スチーム極上炊き P.1~8		打込み鉄釜 圧力極上炊き P.1~8		圧力スチーム 極上炊き P.9		圧力 極上炊き P.9		鉄入り厚釜 極上炊き P.9						
本体希望小売価格(税込)	オープン価格★		オープン価格★		オープン価格★		オープン価格★		オープン価格★ 2月発売予定 NEW		オープン価格★ 在庫品限り		オープン価格★		KOGAMA オープン価格★
本体色	鉄(K) 絹(N)		銀(S)		ステンレスシルバー(S)		シャンパン(N)		ホワイト(W)		ホワイト(W)		ホワイト(W)		ホワイト(W)
型式	RZ-GV100J	RZ-GV180J	RZ-GX100J	RZ-GX180J	RZ-GG10J	RZ-GG18J	RZ-GD10J	RZ-GD18J	RZ-GS10J	RZ-GS18J	RZ-ES10	RZ-ES18	RZ-AM10	RZ-AM18	RZ-EM05
炊飯容量	5.5合炊き 0.18～1.0L 1～5.5合	1升炊き 0.18～1.8L 1合～1升	5.5合炊き 0.18～1.0L 1～5.5合	1升炊き 0.18～1.8L 1合～1升	5.5合炊き 0.18～1.0L 1～5.5合	1升炊き 0.18～1.8L 1合～1升	5.5合炊き 0.18～1.0L 1～5.5合	1升炊き 0.18～1.8L 1合～1升	5.5合炊き 0.09～1.0L 0.5～5.5合	1升炊き 0.18～1.8L 1合～1升	5.5合炊き 0.09～1.0L 0.5～5.5合	1升炊き 0.18～1.8L 1合～1升	5.5合炊き 0.18～1.0L 1～5.5合	1升炊き 0.36～1.8L 2合～1升	3合炊き 0.09～0.54L 0.5～3合
おいしさ 圧力	1.3気圧 107℃高温沸騰		1.3気圧 107℃高温沸騰		1.3気圧 107℃高温沸騰		1.3気圧 107℃高温沸騰		—		—		—		—
圧力スチームタンク付き	●		—		●		—		—		—		—		—
スチーム炊飯	高温140℃*1圧力スチーム		130℃スチーム蒸らし*2		圧力スチーム		スチーム蒸らし*2		—		—		—		—
スチーム保温	タンク式スチーム保温		—		タンク式スチーム保温		—		—		—		—		—
スチーム再加熱	タンク式スチーム再加熱		スチーム再加熱*3		タンク式スチーム再加熱		スチーム再加熱*3		—		—		—		—
つゆとばしふたヒーター	●		●		●		●		●		●		●		—
加熱方式	上下大火力3段IH		上下大火力3段IH		大火力2段IH		大火力IH		大火力IH		大火力IH		ヒーター		ヒーター
内釜（注1 内面フッ素加工のものは内釜で洗米できます。）	打込み鉄釜 厚さ3mm ゴールドフッ素加工注1 「内釜」内面フッ素加工3年保証*4		打込み鉄釜 厚さ3mm ゴールドフッ素加工注1 「内釜」内面フッ素加工3年保証*4		圧力対流ゴールド炭入り釜 厚さ2.3mm ゴールドフッ素加工注1 「内釜」内面フッ素加工3年保証*4		圧力対流ゴールド炭入り釜 厚さ2.3mm ゴールドフッ素加工注1 「内釜」内面フッ素加工3年保証*4		鉄入り厚釜(取っ手つき) 厚さ1.5mm(GS10J) 1.7mm(GS18J) フッ素加工注1 「内釜」内面フッ素加工3年保証*4		黒丸釜(取っ手つき) 厚さ1.5mm(ES10) 1.7mm(ES18) フッ素加工注1		厚さ1.2mm		厚さ1.5mm
炊飯メニュー 白米・無洗米 ふつう	●		●		●		●		●		●標準		●標準		●標準*5
白米・無洗米 極上	●3通り		●3通り		●3通り		●3通り		●		—		—		—
白米・無洗米 快速	●		●		●		●		●		●		●		●早炊き*5
白米・無洗米 炊込み	●(おこわもできます)		●(おこわもできます)		●(おこわもできます)		●(おこわもできます)		●(おこわもできます)		●(おこわもできます)		白米(標準)で炊けます		白米(標準)で炊けます
白米・無洗米 おかゆ	●		●		●		●		●		●		●		●
白米・無洗米 その他	—		—		—		—		—		●雑炊、こげふうみ、小電力*6		●雑炊		—
五穀米 極上	●3通り		●3通り		●3通り		—		—		—		—		—
五穀米 炊込み	●		●		●		—		—		—		—		—
発芽玄米 ふつう	●		●		●		●		●		●		—		—
発芽玄米 炊込み	●		●		●		●		●		—		—		—
発芽玄米 おかゆ	●		●		●		●		●		—		—		—
玄米 ふつう	●		●		●		●		●		●		●		●
玄米 炊込み	●		●		●		●		●		—		—		—
玄米 おかゆ	●		●		●		●		●		●		—		—
バラエティー調理	煮込み 温泉卵 雑炊 発酵 蒸し パン・ケーキ		煮込み 温泉卵 雑炊 発酵 蒸し パン・ケーキ		煮込み 温泉卵 雑炊 発酵 蒸し パン・ケーキ		—		—		—		—		—
ラクラク 着脱式ステンレスふた加熱板	●		●		●		●		●		●		●(アルミ)		—
着脱式蒸気口キャップ	●		●		●		●		●		●		●		—
予約炊飯	●(ダブルメモリー)		●(ダブルメモリー)		●(ダブルメモリー)		●(ダブルメモリー)		●(ダブルメモリー)		●(ダブルメモリー)		●(ダブルメモリー)		●(減算式)
大型操作パネル	●(大きなボタン)		●(大きなボタン)		●		●		●		●		●		—
消費電力:炊 飯(W)	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	1,400	600	900	310
外形寸法:幅×奥行×高さ(cm)	25.8×36.4×22.4	30.1×41.4×24.1	25.8×36.4×21.9	30.1×41.4×23.6	25.8X36.4X21.9	30.1×41.4×23.6	25.8×36.4×21.9	30.1×41.4×23.6	25.4×35.2×18.7	28.9×39.3×21.0	25.4×35.2×18.7	28.9×39.3×21.0	26.1×34.0×20.0	30.0×37.5×23.0	23.0×23.2×25.4
質量(約)(kg)	6.0	7.6	5.9	7.5	5.4	7.5	5.3	7.4	3.5	4.4	3.5	4.4	3.4	4.0	1.9

●**快速炊飯**　ふつう(標準)炊きの約半分の時間で炊けます。　●**予約炊飯(ダブルメモリー)**　2通りの炊きあがり時間が予約できます。　●**予約炊飯(減算式)**　最大12時間30分後まで、炊きあがり時間をセットできます。
*1 圧力スチームタンク噴き出し口付近の温度。　*2 圧力弁を閉じてスチームを保ち、蒸らします。　*3 圧力弁を閉じてスチームを保ち、再加熱します。　*4 取扱説明書の記載事項にそわない使いかたをした場合は対象外となります。
*5 無洗米は専用水位線で水加減します。　*6「小電力」は、他の調理器具を同時に使って、ブレーカーが落ちる心配のあるときのための炊きかたです。最大電力を約600Wにおさえて炊きます。(電気代は「標準」とほぼ同じです。)

■年間消費電力量 50/60Hz

		RZ-GV100J	RZ-GV180J	RZ-GX100J	RZ-GX180J	RZ-GG10J	RZ-GG18J	RZ-GD10J	RZ-GD18J	RZ-GS10J	RZ-GS18J	RZ-ES10	RZ-ES18	RZ-AM10	RZ-AM18	RZ-EM05
区分名		B*	D*	B*	D*	B*	D*	B*	D*	B*	D*	B*	D*	F*	H*	E*
省エネ基準達成率	%	95	95	95	95	94	93	92	92	99	97	77	73	85	83	84
年間消費電力量	kWh/年	95.7	150.1	95.7	150.1	95.4	150.7	97.5	154.2	91.8	143.7	121.6	193.7	103.5	171.1	48.1
最大炊飯容量	L	1.0	1.8	1.0	1.8	1.0	1.8	1.0	1.8	1.0	1.8	1.0	1.8	1.0	1.8	0.54
炊飯時消費電力量(1回当り)	Wh	158.9	227.6	158.9	227.6	164.6	236.0	163.5	238.5	155.0	203.0	194.1	251.3	172.5	236.5	98.3
保温時消費電力量(1時間当り)	Wh	24.4	27.8	24.4	27.8	23.1	26.9	24.8	28.0	22.6	28.7	33.5	42.4	27.5	35.8	20.0

*区分名について　B:電磁誘導加熱方式(最大炊飯容量が0.99L以上、1.44L未満のもの)、D:電磁誘導加熱方式(最大炊飯容量が1.8L以上のもの)、E:電磁誘導加熱方式以外(最大炊飯容量が0.54L以上、0.99L未満のもの)、F:電磁誘導加熱方式以外(最大炊飯容量が0.99L以上、1.44L未満のもの)、H:電磁誘導加熱方式以外(最大炊飯容量が1.8L以上のもの)
*年間消費電力量は、1回または1時間当りの炊飯・保温・タイマー予約・待機時の消費電力量を省エネ法に基づく測定法(周囲温度23±2℃)により算出し、年間当りの回数・時間をかけて合計した値です。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にして下さい。
「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。　商品の価格には、配送・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

日立は2012年までにCO_2の6%削減をめざす「チーム・マイナス6%」に、参加しています。

日立は、地球温暖化防止のため「チーム・マイナス6%」が進めるCO_2削減に配慮。
製品づくりとCO_2削減を新しいスタイルで両立し、開発・設計から廃棄までの各段階で、一層の省エネルギー化を推進しています。

省エネルギー化	地球温暖化防止のため、生産・使用・廃棄までのエネルギー消費の最小化をめざしています。火加減および内釜形状の工夫による加熱効率向上など、一層のCO_2削減を進めています。
環境影響化学物質の削減	使用する原材料が及ぼす環境への影響を低減するため、電子制御基板に無鉛はんだを採用など、環境影響化学物質の使用量削減を進めています。

このマークは、日立グループの「環境情報表示制度」に基づき、地球環境保全に関連する取り組みの具体的内容をお知らせするためのマークです。
詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。 http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/

登録番号:EC99J2009
登 録 日:1996年7月22日
日立アプライアンス株式会社 家電事業部 多賀家電本部は、環境マネジメントに関する国際規格ISO（国際標準化機構）14001の審査を受け、登録されています。

登録証番号:JQA-0445
取得年月日:1994年3月29日
該 当 製 品:洗濯機、衣類乾燥機、クリーナー、電子レンジ、ジャー炊飯器、クッキングヒーター、空気清浄機、生ごみ処理機、換気扇、井戸ポンプ
日立アプライアンス株式会社 家電事業部 多賀家電本部は、品質マネジメントシステムに関する国際規格を認証取得しています。

安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/

●消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
●心臓用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とよくご相談の上お使いください。（IHジャー炊飯器）

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!

●ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際、このような症状はありませんか?
●電源コードやプラグが異常に熱い。●焦げくさい臭いがしたり、異常な音がする。●コードに触れると通電したりしなかったりする。●その他の異常・故障がある。

ご使用中止
このような症状のときは、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」を必ずお受け取りになり、大切に保存してください。
●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●ジャー炊飯器を一般家庭用以外の目的でご使用になる場合…カタログ掲載のジャー炊飯器は家庭用使用を前提とした仕様で開発しております。業務用として使用しますと、短期間で故障の原因となる場合があります。この様なご使用は、保証の対象外となりますのでご了承ください。

●機種によっては品切れ、仕様変更の場合がございますので、ご了承ください。
●カタログと実際の商品の色とは印刷物のため、多少異なる場合があります。お求めの際は、店頭でお確かめください。

カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

■日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口
お客様相談センター 0120-3121-11
受付時間9:00～17:30（月～土）、9:00～17:00（日・祝日）
携帯電話、PHSからもご利用できます（年末年始は休ませていただきます）
・お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
・ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。

●お支払いには便利な日立のクレジット・リースをご利用ください。

信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。

このカタログの記載内容は2008年1月現在のものです。 YH-3013(K)

●この印刷物は再生紙を使用しています。
●この印刷物は環境にやさしい植物性大豆油インキを使用しています。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12